Dometic
THE SIGN OF COMFORT

The Sign of Comfort

日々の生活の中に
心地よいアクセントを

スタイリッシュでありながらも機能的、
環境に配慮した設計。
生活の中に調和したシンプルなデザインは
1923 年にスウェーデンで創業されて以来、
Dometic が大切に育んできた
スカンジナビアンスタイルです。

Dometic は、80 年以上もの間、
世界100ヵ国を超える国々に様々な
ライフスタイルをご提案し続けています。

www.silentcave.com

ドメティック株式会社
〒108-0023
東京都港区芝浦 2-13-9　前川芝浦ビル 2
TEL. 03-5445-3333　FAX. 03-5445-3339

デイリーワインを楽しむための
コンパクトワインセラー DW6

シンプルでスタイリッシュなデザイン。コンパクトで軽量なボディは、キッチン・ダイニング・リビング・ベッドルームなど、お好きな空間にすっきり調和し、移動も楽に行えます。DW6 は、お気に入りのマイワインを気軽に飲みたい方にピッタリのワインセラーです。

さまざまな使いやすい機能

タッチパネルで簡単操作
ワンタッチでワインの飲み頃に温度設定できます（8 ～ 18℃）。冷却だけでなく、加温機能も搭載しており、通年でワインの温度管理・保管が可能です。

インテリアライト（LED）
庫内のインテリアライトにより、暗い場所でもワインが確認できます。
（ON/OFF スイッチ付）

ロングボトルにも対応
ボルドーやブルゴーニュボトルなどのスタンダードサイズだけではなく、ドイツワインなどのロングボトルも収納できるので、多様なワインをお愉しみいただけます。（35ｃｍまで）

ワインセラーを持ち出す新感覚
車のシガーソケット（DC12V）につなぐと、野外パーティやショッピングなどの移動中の使用も可能です。このセラーがあれば、夏場にワインを購入しても、ワインに大きな負担をかけずに安心して運ぶことができます。

撮影協力：ボルボ・カーズ幕張ショールーム

SPECIFICATIONS

品名	家庭用ワインセラー
型番	DW６ CG（シャンパンゴールド） DW６ WH（スノーホワイト）
冷却方式	ペルチェ方式（ノンフロン）
収納本数	６本（ボトルサイズ　最大 35cm まで）
定格内容積	20 L
定格電圧（２Way）	AC100V（50/60Hz）または DC12V
定格消費電力	42 W
設定可能温度	8 ～ 18℃ 周囲温度により－15℃差まで稼動 例：周囲温度 25℃の場合、約 10℃が冷却下限温度です。 周囲温度が 30℃以下でご使用ください。
外装	ABS
外形寸法	W256×D520×H414 mm
質量	8.5 kg
原産国	中国

●デジタル温度表示●マグネットクローズドア
●庫内 LED インテリアライト（ON/OFF スイッチ付）●ワイヤー棚（３枚）
●ドレイントレイ（霜受け）●冷却 / 加温機能付
●AC コード（長さ 2.0m）/ DC コード（長さ 2.8m）

カラーは、スタイリッシュなスノーホワイトと、
リッチなシャンパンゴールドの ２ 色。

スノーホワイト
DW６ WH

シャンパンゴールド
DW６ CG

⚠ 安全に関するご注意

●ご使用の前に、取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
●本カタログの掲載製品の価格には、配送費、設置費、工事費、使用済みの商品の引取り費用は含まれておりません。またワインセラーを廃棄する場合には家電リサイクル法に基づく収集・運搬料金・再商品化等料金（リサイクル料金）が必要になります。
●設置の際は、取扱説明書の内容をよくご確認の上、充分な放熱スペースを確保してください。
●本カタログの掲載製品は、改良などの理由のために予告なしに内容を変更することがあります。
●本カタログの掲載製品の使用上のミスまたは故障により、ワインに変質があってもワインの保障は致しかねます。
●運転状況や庫内温度には充分ご注意ください。

Dometic
THE SIGN OF COMFORT

Your Compact **Wine Cellar**

＊製品写真はスノーホワイト

ワインと料理を楽しむための MY ワインセラー
Wine Cellar **DW 6**

キッチンで気軽にワイン

Menu

クロックムッシュ
コンコンブル・トースト
オイルサーディン・トースト
キノコのオリーブオイル漬

[クロックムッシュ] 6 人分

バケット･･･12 切
チーズペースト（以下の材料を合わせる）
[卵黄･･･4 個　マスタード･･･小さじ1
[ビール･･･50g　パルメザンチーズ･･･150g
トマト･･･1 個（3mm 厚に輪切りする）
ベーコン･･･6 枚 (適当な長さに切る）
エメンタールチーズ･･･60g

[作りかた]

1 バケットにチーズペーストをぬり、トマトとベーコンを乗せ、さらにチーズペーストをぬる。
2 1の上にエメンタールチーズを乗せ、トーストする。

[コンコンブルトースト] 6 人分

コンコンブル = キュウリ
バケット･･･12 切
バター･･･20g マヨネーズ 20g
キュウリ（千切りする）･･･1 本
グリエ－ルチーズ（おろす）･･･50g
塩、黒コショウ･･･少々

[作りかた]

1 バケットにバターをぬり、上にマヨネーズをぬる。
2 1の上にキュウリ、グリエ－ルチーズを乗せ、塩、コショウしてトーストする。

[オイルサーディントースト] 6 人分

バケット･･･12 切 バター、マヨネーズ･･･適量
オイルサーディン･･･24 尾
パセリみじん切り･･･少々

[作りかた]

1 バケットにバターを塗り、オイルサーディンを乗せマヨネーズをかけてトーストする。
2 焼けたらパセリをふりかける。

[キノコのオリーブオイル漬け] 6 人分

シャンピニオン･･･100g
本しめじ･･･100g エリンギ･･･100g
赤ピーマン･･･1 個
にんにく･･･1 片　赤唐辛子･･･1 本
オリーブオイル･･･200cc
塩、コショウ･･･少々　ローリエ･･･2 枚

[作りかた]

1 シャンピニオン、本しめじ、エリンギは大きめに切る。
2 赤ピーマンの種を取り、拍子木切りにする。
3 にんにく、赤唐辛子を薄切りにする。
4 オリーブオイルで3を香りが出るまで炒める。
5 4に1、2を加え、塩コショウで味を整える。
6 5にローリエを入れ冷やす。

One point advice from the sommelier

気軽に食事を楽しむ時には、幅広い料理と相性の良いロゼワインはいかがでしょう。透明感と華やかな色合いをお気に入りのグラスで楽しんでみては。

くつろぎの夕食とワイン

Menu

スペアリブ
アスパラのマリネ
ポテトとナッツのガレット

[スペアリブ] 6 人分

豚骨付き肉･･･1kg
A [玉ねぎ（すりおろす）･･･50g
A [赤ワイン･･･200cc　醤油･･･50cc
A [ケチャップ･･･50cc　はちみつ･･･15g
A [オイスターソース･･･30g
A [しょうが、にんにく、チリソース･･･適量

[作りかた]

1 豚骨付き肉は、A を合わせたものに約 1 日漬ける。
2 1をオーブンの中段に入れ、70℃で 30 分を目安に焼く。

[アスパラのマリネ] 6 人分

アスパラ･･･12 本　トマト･･･1 個
玉ねぎ･･･1/2 個　ピクルス･･･3 本
赤ピーマン (種を取り軽く茹でる)･･･1/2 個
パセリ･･･少々
A [マスタード･･･小さじ1　塩･･･小さじ1
A [サラダ油･･･150cc
A [レモン汁･･･1 個分　酢･･･大さじ 2
A [砂糖･･･大さじ1　みりん･･･少々

[作りかた]

1 アスパラは塩 (分量外) をまぶし、約 7 分蒸す。
2 トマトの皮を湯むきし、荒みじん切りにする。
3 玉ねぎ、ピクルス、赤ピーマン、パセリをみじん切りにする。
4 2と3と A を混ぜ、アスパラにかける。

レシピ：港井美佐子
フードディレクター、サンクッキングサロン主宰
幅広い年代の人に向けて、和・洋・中華からお菓子までジャンルを問わず多くのレシピを考案。調理師専門学校等の講師も務める。

撮影協力：サンクッキングサロン

One point advice from the sommelier

ゆっくりとした食事の時間には、重厚感のある赤ワインがおすすめです。時間の経過とともに、ゆっくり変化するワインの味も楽しんでみてください。

[ポテトとナッツのガレット] 6 人

ポテト･･･4 個
小麦粉･･･大さじ 3　卵･･･2個
塩、コショウ･･･少々
スライスアーモンド･･･50g
くるみ･･･50g　バター･･･30g

[作りかた]

1 ポテトは太めの千切りにし、固めに茹でる。
2 1に小麦粉、卵、塩、コショウを混ぜる。
3 2にスライスアーモンドとくるみを混ぜる。
4 フライパンに3を乗せてバターで焼き、焦げ目がついたら、裏返して焼きあげる。